

PUJANZA TEMPRANILLO 2022

FRESCURA Y TIPICIDAD

Pujanza es un vino franco y directo. Una Tempranillo que representa y marca la zona de Laguardia con su frescura y tipicidad. Procedente de varios viñedos, todos ellos en Laguardia, éstos se dividen en 23 parcelas, que nos permiten variar cada año el coupage final en función de las particularidades de la añada. Es el vino perfecto para comenzar a conocer y disfrutar los vinos de Bodegas y Viñedos Pujanza.

VARIEDAD: Tempranillo.

VINIFICACIÓN: maceración pre-fermentativa durante cinco días. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable entre 24 y 26° C con remontados diarios. La fermentación maloláctica se realiza en los mismos depósitos.

CRIANZA: 12 meses en barricas de roble francés de 225 L.

ASPECTO: rojo picota, limpio y brillante.

NARIZ: en nariz se muestra joven, vivo y muy varietal. Es una Tempranillo de libro de Rioja Alavesa, predominando las frutas rojas acompañadas de recuerdos florales y ligeros tostados muy sutiles.

BOCA: en boca Pujanza es potente y expresivo. Presenta buen volumen y una acidez que lo mantiene fresco y atractivo. Tanino fino y amable.

PUNTUACIONES:

Guía Gourmets: 94 · *Tim Atkin MW:* 92

Guía Proensa: 92 · *Robert Parker:* 91

Vinous: 91



FINCAS DE ORIGEN

Pujanza Viura y Pujanza Tempranillo son los únicos vinos de Pujanza que se elaboran a partir de varios viñedos, todos ellos en la localidad de Laguardia. Situados a una altitud entre 450 y 600 m. sobre el nivel del mar, los viñedos de Pujanza Tempranillo se dividen en 23 parcelas. Terreno arcillo calcáreo.

LOCALIDAD: Laguardia, DOCa. Rioja.